



ZYMAFLORE® KLIMA

Saccharomyces cerevisiae-Hefe, die aufgrund ihrer Fähigkeit, den Alkoholgehalt zu reduzieren und die Säure im Wein zu schonen, selektiert wurde.

Selektierte aktive Trockenhefe (ATH) ohne GVO für den Einsatz in der Kellerwirtschaft. Eignet sich im Rahmen einer ordnungsgemäßen Anwendung in der Kellerwirtschaft zur Bereitung von Erzeugnissen, die unmittelbar zum Verzehr bestimmt sind. Entspricht der Verordnung Nr. (EU) 2019/934.

ÖNOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN UND MERKMALE

Mit ZYMAFLORE® KLIMA, die auf ein von molekularen Markern (QTL) unterstütztes Selektionsprogramm zurückgeht, kann der Alkoholgehalt im Wein reduziert werden, bei gleichzeitiger Schonung seiner Säure. Sie eignet sich zur Herstellung harmonischer, gut ausgewogener Weiß-, Rosé- und Rotweine mit außergewöhnlicher Eleganz und Frische.

GÄREIGENSCHAFTEN

- Verringerung des Alkoholgehalts um bis zu 0,5 % Vol.
- Schonung oder Bildung von Apfelsäure während der alkoholischen Gärung.
- Gleichmäßige Gärkinetik. Alkoholtoleranz: 16% Vol..
- Hoher Stickstoffbedarf.
- Sehr geringe Bildung von flüchtiger Säure und SO₂.
- (optimale) Gärtemperatur: 14 - 30°C *

* Eine Beimischung ist nach dem Entschleimen bei 8 - 13°C möglich. Der Hefeansatz muss unbedingt durch schrittweise Beimischung von Most an die Temperatur akklimatisiert werden.

AROMATISCHE EIGENSCHAFTEN

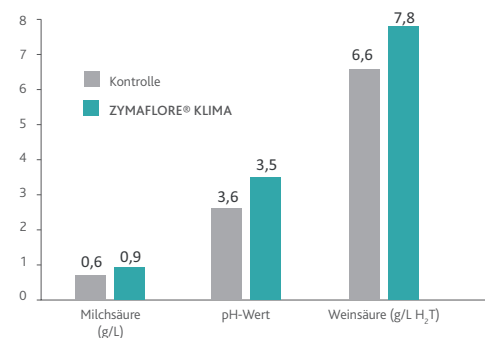
- Elegantes Aromenprofil, schon die Sorten- und die Terroirtypizität.
- Sorgt für lebendige und aromatisch frische Weine.

VERSUCHSERGEBNISSE

Mit ZYMAFLORE® KLIMA können der Alkoholgehalt und der pH-Wert verringert werden, sowie die Gesamtsäure und die Apfelsäure im Wein erhöht werden.

Durch die Apfelsäure-Bildung weisen die mit ZYMAFLORE® KLIMA vergorenen Weine am Ende der alkoholischen Gärung einen höheren Milchsäuregehalt auf.

Parameter	Kontrollstamm	ZYMAFLORE® KLIMA
Alkoholgehalt (% Vol)	13,6	13,1
pH-Wert	3,5	3,4
Gesamtsäure (g/L Weinsäure)	7,2	8,9
Apfelsäure (g/L)	1,2	1,6



Traube Merlot, Bordeaux, 2022 Alkoholgehalt 14,3 % Vol, pH-Wert 3,5, Gesamtsäure 3.5 g/L H₂T, Apfelsäure 1,2 g/L.

PHYSISCHE EIGENSCHAFTEN

Getrocknete und vakuumverpackte Hefe.

Erscheinungsform Granulat

CHEMISCHE UND MIKROBIOLOGISCHE ANALYSEWERTE

Feuchtigkeit (%) < 8
Lebende Zellen ATH (KBE/g) $\geq 10^{10}$
Milchsäurebakterien (KBE /g) < 10^5
Essigsäurebakterien (KBE /g) < 10^4
Hefen einer anderen Gattung als *Saccharomyces* (UFC/g) < 10^5
Hefen einer anderen Art, Spezies oder eines anderen Stammes (%) < 5
Coliforme Keime (KBE /g) < 10^2

E. coli (/g) keine
Staphylococcus (/g) keine
Salmonella (/25 g) keine
Schimmelpilze (KBE /g) < 10^3
Blei (ppm) < 2
Arsen (ppm) < 3
Quecksilber (ppm) < 1
Cadmium (ppm) < 1

ANWENDUNGSANLEITUNG

ÖNOLOGISCHE BEDINGUNGEN

- So schnell wie möglich nach dem Einmischen mit der Hefe beimpfen.
- Die empfohlene Dosierung einhalten, um selbst bei einer hohen Population indigener Hefen eine gute Anpassung und Entwicklung der Hefe zu gewährleisten.
- Temperatur, Qualität der Rehydrierung und Hygiene im Keller sind ebenfalls entscheidend für eine gute Anpassung und Entwicklung.

DOSIERUNG

- 20 - 30 g/hL.

ANWENDUNG

- Die Anleitung zur Rehydrierung der Hefe genau befolgen.
- Temperaturunterschiede zwischen dem Most und dem Hefeansatz von über 10°C bei der Beimpfung vermeiden. Die Zubereitung des Hefeansatzes darf insgesamt nicht länger als 45 Minuten dauern.
- Unter besonders schwierigen Gärbedingungen (sehr niedrige Temperatur, sehr klarer Most, sehr hohes Mostgewicht) und/oder zur Optimierung der Aromaleistung der Hefe **SUPERSTART® BLANC** oder **SUPERSTART® ROUGE** im Wasser zur Rehydrierung verwenden.

EMPFEHLUNG ZUR LAGERUNG

- In der originalversiegelten Verpackung bei nicht zu hohen Temperaturen an einem trockenen und geruchsneutralen Ort vom Boden entfernt aufbewahren.
- Mindesthaltbarkeit: à vérifier.

VERPACKUNG

500-g-Vakuumbbeutel.

